



*Traiteur Guillon*



**MENUS**

**SPECIAL FÊTES**

**2024**



## MENUS SPECIAL FÊTES 2024

### Menu n°1 à 23.00 € TTC par personne

Bouchée ris de veau (*chaud*)

**Ou** Assiette Terre et mer

(30g Foie gras de canard figue et ses toasts et 35g saumon fumé et ses toasts)

Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle

**Ou** Filet de daurade royale crème basilic

Tarte Arlésienne

**Ou** Gratin dauphinois

**Ou** Ecrasé de patate douce

Plateau de fromage

(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Miroir caramel au beurre salé

**Ou** Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)

**Ou** Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant



Tartare de St Jacques

### Menu n°2 à 25.60 € TTC par personne

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

2 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 crosqui escargot de la région

1 Mauricette boudin noir aux pommes

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte

**Ou** tartare de St Jacques

**Ou** Assiette Terre et mer

(30g Foie gras de canard figue et ses toasts et 35g saumon fumé et ses toasts)

Sauté de sanglier solognot sauce aux morilles

**Ou** Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle

**Ou** Lotte à l'américaine

Poêlée de légumes aux marrons

**Ou** Gratin dauphinois

Plateau de fromage

(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Entremet café / cappuccino

**Ou** Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)

**Ou** Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant

## MENUS SPECIAL FÊTES 2024

### Menu n°3 à 33.50 € TTC par personne

1 bille de foie gras et confiture de figue  
1 verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames  
1 crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*)  
1 Mini choux mozzarella et truffe blanche  
1 mini burger foie gras  
2 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épices  
**Ou** Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte

Supreme de pintade farcie au foie gras sauce Tourangelle lardon champignons vin rouge  
**Ou** Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine  
**Ou** Omble chevalier crème aneth  
**Ou** Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé

Tarte Arlésienne  
**Ou** Gratin dauphinois  
**Ou** Ecrasé de patate douce

Plateau de fromage  
(*Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie*)

Entremet café / cappuccino  
**Ou** Croquant au chocolat  
**Ou** Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)



*Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices*

## MENUS SPECIAL FÊTES 2024

### Menu n°4 à 58.70 € TTC par personne

1 madeleine fromage, curry, pesto  
1 Mauricette de boudin noir aux pommes  
1 bille de foie gras et confiture de figue  
1 cigare poulet / curry (*chaud*)

Terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice  
Ou saumon gravelax

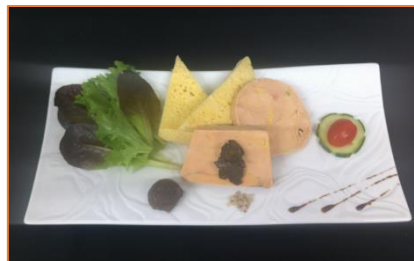
½ langouste à l'américaine (chaude)  
Ou ½ langouste Bellevue (froid)

Pave de biche sauce au foie gras  
Ou Tournedos de filet de bœuf façon Rossini

Fondant de pommes de terre à la Truffe  
Ou Poêlée de butternut grillée sauce au miel

Plateau de fromage  
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Entremet café / cappuccino  
Ou Croquant au chocolat  
Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)  
Ou Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant  
Ou Buche façon « Forêt Noir »





Traiteur Guillon



## MENUS SPECIAL FÊTES 2023

### **Menu enfant : 15.00 € TTC par personne**

1 mini pizza  
1 mini feuilleté  
1 mini burger classique  
1 mini croque-monsieur

Filet de bœuf et Pommes de terre grenaille  
**Ou** Dos de cabillaud et son risotto

Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant

### **Menu végétarien : 23.50 € € TTC par personne**

1 blini au houmous  
1 toast à la crème d'avocat  
1 tartelette à l'œuf de caille  
1 velouté de butternut crème de noisette  
1 verrine de lentilles du Berry et de corail au pesto rouge

Velouté de carottes et potiron et ses croutons de pain d'épices  
**Ou** tartare de betteraves

Cassolette de fondue de poireaux  
**Ou** Lasagne de légumes

Salades de fruits frais  
**Ou** entremet café / cappuccino  
**Ou** Buche façon « Forêt Noir »  
**Ou** Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)  
**Ou** Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant



# Traiteur Guillon



## A LA CARTE

### PIECES APERITIVES FROIDES :

Canapé classique (*beurre saumon, jambon sec, tartare*) : 0.50 € TTC pièce

Canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*) : 1.00 € TTC Pièce

Madeleine fromage, curry, pesto : 0.70 € TTC pièce

Mauricette au boudin noir aux pommes : 0.80 € TTC pièce

Navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*) : 0.80 € TTC pièce

Bille de foie gras et confiture de figue : 1.20 € TTC pièce

Verrine de butternut et crumble de parmesan : 1.50 € TTC pièce

Verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames : 1.50 € TTC pièce

Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché : 1.50 € TTC pièce

Verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite : 1.50 € TTC pièce

### PIECES APERITIVES CHAUDES :

Petit four salé chaud (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*) : 0.40 € TTC pièce

Mini pain de campagne cœur fromage coulant : 0.80 € TTC pièce

Cigare poulet / curry (*chaud*) : 1.00 € TTC pièce

Crosqui escargot de la région : 1.00 € TTC pièce

Mini choux mozzarella et truffe blanche : 1.00 € TTC pièce

Mini burger au foie gras : 1.50 € TTC pièce

Crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*) : 1.50 € TTC pièce

### ENTREES :

Bouchée ris de veau : 4.00 € TTC par personne

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois : 4.00 € TTC par personne

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte : 4.00 € TTC pièce

Assiette Terre et mer (*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*) : 4.00 € TTC par personne

Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices : 5.00 € TTC par personne

Terrine de foie gras de canard et petits toasts : 8.00 € TTC par personne

Saumon gravelax : 8.00 € TTC par personne



# Traiteur Guillon



## **A LA CARTE**

### **VIANDES (légumes compris) :**

Sauté de sanglier solognot sauce aux morilles : 10.00 € TTC par personne  
Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle : 10.00 € TTC par personne

Supreme de pintade farcie au foie gras sauce Tourangelle (*lardon champignons vin rouge*) : 12.00 € TTC par pers.  
Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine : 12.00 € TTC par personne

Supreme de faisán solognot sauce aux morilles : 12.00 € TTC par personne

Pave de biche sauce au foie gras : 17.00 € TTC par personne  
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini : 17.00 € TTC par personne

### **LEGUMES :**

Tarte Arlésienne : 2.00 € TTC par personne  
Gratin dauphinois : 2.00 € TTC par personne

Ecrasé de patate douce : 2.50 € TTC par personne  
Poêlée de légumes aux marrons : 2.50 € TTC par personne

Fondant de pommes de terre à la Truffe : 2.50 € TTC par personne

Poêlée de butternut grillée sauce au miel : 3.00 € TTC par personne

### **POISSONS (légumes non compris) :**

Lotte à l'américaine : 8.00 € TTC par personne  
Filet de daurade royale crème basilic : 8.00 € TTC par personne

Omble chevalier crème aneth : 10.00 € TTC par personne  
Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé : 10.00 € TTC par personne

½ langouste à l'américaine (chaude) : 19.50 € TTC par personne  
½ langouste Bellevue (froid) : 19.50 € TTC par personne



Traiteur Guillon



## **A LA CARTE**

### **FROMAGE :**

Plateau de fromage : 3.50 € TTC par personne

*(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)*

Plateau de fromage affiné : 5.00 € TTC par personne

*(Tome 1000 fleurs, Brie Truffé, Chèvre Pontlevoy, Comté 18 mois d'âge)*

### **DESSERTS :**

Miroir caramel au beurre salé : 3.50 € TTC par personne

Croquant au chocolat : 3.50 € TTC par personne

Entremet café / cappuccino : 3.50 € TTC par personne

Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge) : 3.50 € TTC par personne

Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant : 3.50 € TTC par personne

Buche façon « Forêt Noir » : 3.50 € TTC par personne

### **PRODUITS FRANÇAIS MAISON (disponible à l'enlèvement partir du 20 décembre 2024) :**

Terrine de foie gras de canard (500g) : 50.00 € TTC

Terrine de foie gras de canard (1 kg) : 90.00 € TTC

Boudin blanc nature : 18.50 € TTC le kg

Boudin blanc morilles et foie gras : 26.00 € TTC le kg

Saumon gravelax tranché (500g) : 25.00 € TTC la planche





# Traiteur Guillon



## **CONDITIONS DE COMMANDE :**

Pour les fêtes nous vous demandons de choisir un menu pour 4 convives minimum.  
Toute commande à partir de 4 personnes ne pourra être prise en considération, s'il y a trop de plats différents.

Vous pouvez passer commande :

- **Par mail :** [guillon.traiteur@wanadoo.fr](mailto:guillon.traiteur@wanadoo.fr)
- **Par téléphone :** 02 54 33 32 32
- **Au bureau :** 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée avant la date de limite de commande, en précisant le nombre exact d'invités.

### **Date de limite de commande :**

Noël : jusqu'au mercredi 18 décembre 2024

Nouvel an : jusqu'au lundi 23 décembre 2024

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

### **Règlement :**

Nous acceptons les règlements par carte bancaire, espèce ou chèque

### **Livraisons :**

Aucunes livraisons ne seront effectuées le 24 et le 31 décembre 2024.

Merci de votre confiance.